



Francesco Panella
**QUELLA VOLTA
 CHE BONO E STING**

Oliver Stone, Tom Hanks e Meryl Streep sono solo alcune delle star in arrivo per la Festa del Cinema di Roma, dal 13 al 23 ottobre. E a cena andranno, come da undici anni a questa parte, all'*Antica Pesa*, storico ristorante di Trastevere. A fine '800 era una vineria; oggi, alla quarta generazione, è la mensa di Hollywood.

Francesco Panella, proprietario col fratello Simone, è l'istrione che ha inondato di Vip le salette. «Per la prima edizione della Festa, Walter Veltroni organizzò con noi una cena in onore di Robert De Niro: cinquecento persone, da apparecchiare in piazza di Spagna. Sophia Loren ci chiese la nostra saletta privé e la carbonara, e mise a tavola Penélope Cruz, Daniel Day Lewis, Jessica Lange e Nicole Kidman. Uno dei nostri piatti cult lo abbiamo inventato grazie a Quentin Tarantino: disse che aveva voglia di un hamburger. Noi facciamo solo piatti che originano dalla tradizione romanesca e laziale. In cucina non cedettero. Tirarono fuori una salsiccia

di Monte San Biagio, il formaggio stecato di Morolo, la cicoria e una salsina di pomodorini di Sperlonga. Tarantino andò fuori di testa. Abbiamo imparato che rinnovarsi costantemente ha senso, ma nel solco della coerenza di un'idea. Solo così sei made in Italy».

Panella è appena stato citato dal *New York Times* come ambasciatore del gusto italiano e il *New York Post* gli ha fatto stilare una guida della ristorazione capitolina. L'estate scorsa aprì l'*Antica Pesa* solo per Charlize Theron, che festeggiò i suoi 40 anni con un'amica. Nel 2012, dopo il maxi concerto sfamò Madonna con il suo "cacio e pepe" e la convinse a girare per Roma in Vespa. Per poi spedirgliela in regalo a Londra. «Voglio che il sapore della nostra città nasca a tavola, ma vada oltre. Tempo fa ho ricevuto la telefonata di un signore che voleva prenotare per un amico. Arrivò Bono Vox con la famiglia. Dopo cena gli chiesi solo chi avesse chiamato per lui: era stato Sting». 🍷 (Giovanni Audiffredi)